



inspiring food.

Creative Whip. Essential

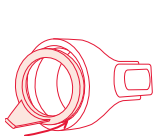
Gebrauchsanleitung / Instructions for Use /
Notice d'utilisation / Navod k použití /
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie /
Handleiding



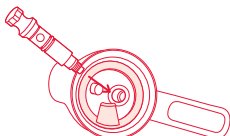
Create.
New.
Taste.

Gebrauchsanleitung.

Instructions for Use / Notice d'utilisation/
Navod k použití / Instrukcja użytkowania /
Návod na použitie / Handleiding



1.



2.



3.

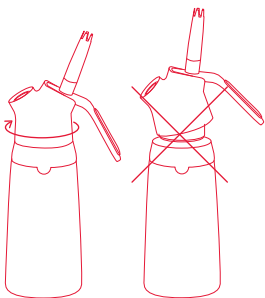


4a.

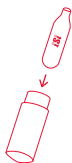
OPTIONAL



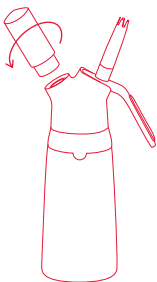
4b.



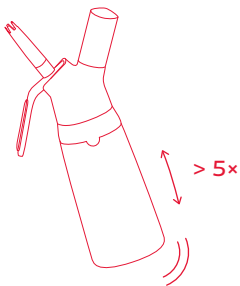
5.



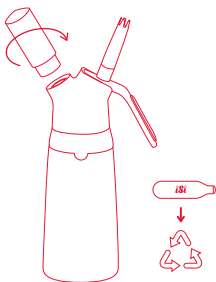
6.



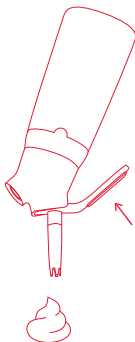
7.



8.



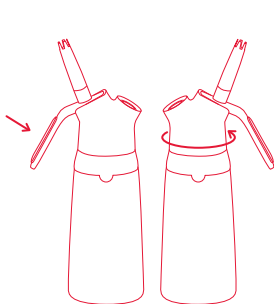
9.



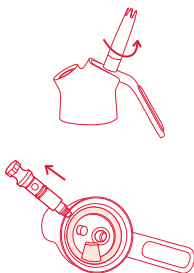
10.

Reinigung.

Cleaning / Nettoyage / Čištění /
Czyszczenie / Čiščenje / Reiniging



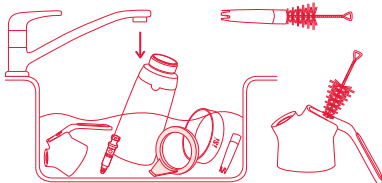
1.



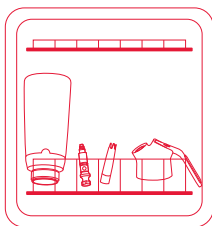
2.



3.



4.

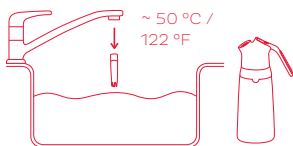


5.



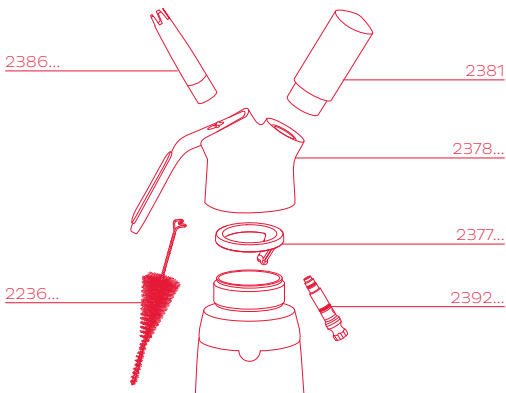
Zwischenreinigung.

Interim Cleaning / Nettoyage intermédiaire /
Průběžné čištění / Czyszczenie pobieżne /
Čišćenje med delom / Tussenreiniging



Explosionszeichnung.

Expanded Drawing / Vue éclatée / Rozložený výkres /
Rysunek rozłożeniowy / Eksplozijska risba /
Opengewerkte tekening



Produkt Komponenten.

Product componentsn / Composants de produit /
Lista części / Součásti produktu / Komponente izdelka /
Productonderdelen



Garniertülle / Decorator Tip /
Douille de garniture / Zdobici hubice /
Końcówka do garniowania /
Nastavek za okraševanje / Smitmondje
voor garneren



Kapselhalter / Charger holder /
Portecapsule / Držák bombičky /
Uchwyt naboju / Držalo za bombico /
Capsulehouder



Entnahmekolben / Dispensing piston /
Piston de distribution /
Vyjímatelný píst / Tłok / Dozirni bat /
Verwijderbaar doseerventiel



Gerätekopf / Head / Tête /
Hlava přístroje / Głowica urządzenia /
Glava naprave / Kop



Kopfdichtung / Head gasket /
Joint de tête / Těsnění hlavy /
Uszczelka głowicy / Tesnilka glave /
Kopafdichtung



Flasche / Bottle / Bouteille / Lahev /
Butelka / Steklenica / Fles



Reinigungsbürste / Cleaning brushe /
Brosse de nettoyage / Čistící kartač /
Pędzel czyszczący / Ščetke za čiščenje /
Reinigingsborstel



Whipper-Band / Whipper Band /
Bandeau Whipper / Pásek na šlehač /
Whipper-taśma / Whipper trak za pisanje /
Whipper-band



DE
Deutsch
2

FR
Français
30

SK
Slovenský
56

EN
English
16

CZ
Čeština
44

NL
Nederlands
62

PL
Polski
50

DE

Vielen Dank,
dass Sie sich für
ein iSi Gerät
entschieden haben.

Bitte lesen Sie sich die
Gebrauchsanleitung vor der
ersten Inbetriebnahme
sorgfältig durch.

Die Welt von iSi entdecken:

Besuchen Sie die iSi Website und erfahren Sie mehr über unser vielfältiges Angebot: Unsere umfangreiche Rezeptsammlung von einfach gut bis kreativ raffiniert eröffnet Ihnen die ganze kulinarische Vielfalt von iSi. Lassen Sie sich inspirieren!

Die iSi Website versorgt Sie zudem mit detaillierten Produktinformationen zu allen iSi Geräten & Accessories.

www.isi.com/culinary

Bei Fragen wenden Sie sich an
info@isi.com

Garantierte Qualität:

Jedes iSi Gerät wird eingehend überprüft, bevor es das Werk verlässt. iSi übernimmt 3 Jahre Garantie auf Material und Verarbeitung, sofern nicht durch unsachgemäßen Gebrauch Mängel entstanden sind. Die Garantie gilt ab dem Datum des Kaufbeleges.

Die Garantie gilt nur bei Verwendung von original Geräteteilen von iSi, entsprechend der Liste der Produktbestandteile. Für die einwandfreie Funktion des Gerätes können wir nur garantieren, wenn zudem ausschließlich iSi Kapseln verwendet werden. Für Fehler, Schäden und Folgeschäden, die insbesondere durch Nichtbeachtung und/oder das Nichtlesen der Gebrauchsanweisung und deren Sicherheitshinweise entstehen, besteht weder Garantie- noch Haftungsanspruch.

Gerätedaten.

Max. Betriebsdruck PS	20 bar
Min. Betriebs- temperatur	1°C
Max. Betriebs- temperatur	30°C
Max. Füllvolumen	0,25 L
Max. Anzahl zu ver- wendender Kapseln (N ₂ O)	1 iSi Sahnekapsel
Anwendung	Nicht für die gewerb- liche Anwendung zugelassen. Für frische pure Sahne & Desserts. Nur für kalte Anwendungen.

Materialliste.

Flasche	Edelstahl, Silikon
Gerätekopf	POM, Silikon, Edelstahl, Messing vernickelt, Messing, PU, EPDM
Kopfdichtung	Silikon
Garniertülle	PP, Aluminium
Kapselhalter	PA, Silikon
Entnahmekolben	Edelstahl, Silikon, POM, EPDM

Technical data is subject to change without prior notice.



Sicherheitshinweise.

Dieser Siphon arbeitet unter Druck. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise bzw. unsachgemäße Handhabung und Wahrung der iSi Produkte kann zu einer Fehlfunktion des Systems sowie Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

- Das iSi Gerät ist ausschließlich für die Anwendung gemäß Gerätedaten und zu den in der Gebrauchsanleitung angegebenen Zwecken zugelassen!
- Gebrauchsanleitung zur Vermeidung von Bedienungsfehlern sorgfältig lesen und aufbewahren!
- Öffnen Sie den Siphon niemals mit Gewalt. Wenn er sich nicht öffnen lässt, lesen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung.
- iSi Gerät für Kinder unerreichbar aufbewahren!
- Ausschließlich bis zur maximalen Füllmenge befülltes Gerät in Betrieb nehmen!
- iSi Gerät niemals außerhalb der min. und max. Betriebstemperatur lagern bzw. verwenden (min. 1°C/34°F, max. 30°C/86°F)!
- Ausschließlich Gerätekopf, Flasche, Kopfdichtung und Kapselhalter desselben Gerätetyps kombinieren!
- Beziehen Sie sich bei einem Austausch von Teilen auf die Gebrauchsanweisung.
- Fremdfabrikate niemals mit iSi Teilen kombinieren!
- Gerätekopf und Kapselhalter niemals schief aufschrauben!
- Das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals mit einer Kapsel eines anderen Herstellers unter Druck setzen. Nur original iSi Kapseln verwenden!

- Beim Einschrauben der Kapsel nicht über das Gerät beugen!
- Dieses Produkt nicht fallenlassen, sei es unter Druck oder nicht. Das Gerät ist ein Druckbehälter! Sturz oder Beschädigung (wie z. B. Risse oder Verformungen) machen es zur Gefahrenquelle und es darf nicht mehr in Betrieb genommen werden! Das Gerät von der iSi Servicestelle überprüfen lassen!
- Niemals versuchen, den Siphon unter Druck zu öffnen. Wenn der Siphon blockiert ist, lesen Sie die entsprechenden Anweisungen in der Gebrauchsanweisung.
- Hebel (wenn vorhanden) niemals als Tragegriff verwenden!
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Gerät nicht verstopft ist. Zur Vermeidung von Blockierungen muss das Gerät ordnungsgemäß gereinigt werden.
- Keine Teile demontieren, die über die Anweisungen hinaus gehen.
- Keine Veränderungen am iSi Gerät durchführen. Dies führt zum Erlöschen der Garantie und hat den Haftungsausschluss zur Folge!
- Verwenden Sie niemals mehr Kapseln als angegeben bzw. überfüllen Sie niemals das Gerät! Dies stellt sicher, dass der maximal angegebene Betriebsdruck nicht überschritten wird!
- Lässt sich der Druck nicht abbauen, nehmen Sie bitte mit iSi oder Ihrer Servicestelle Kontakt auf!
- Vor der Reinigung ist die Materialverträglichkeit der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionslösung zu prüfen!
- Keine Kryo-Anwendungen, z. B. mit flüssigem Stickstoff, zulässig!
- Nur flüssige Zutaten verwenden. Niemals Zutaten verwenden, die in den Sicherheitshinweisen ausgeschlossen sind.

HINWEIS: Um Klümpchenbildung zu vermeiden, pulvrige Zutaten, Zucker etc. vor dem Befüllen in etwas Flüssigkeit vollständig auflösen. Keine Zutaten mit Fruchtfleisch oder Kernen verwenden!

Gebrauchsanleitung.

HINWEIS: Beachten Sie die Illustration zur Gebrauchsanleitung!

Sahne/sahnebasierende Desserts kühl einfüllen.
Sahne/sahnebasierende Desserts möglichst kurz vor dem Verzehr dem Gerät entnehmen.

Vorbereitung

1. Kopfdichtung in den Gerätekopf einlegen.
2. Entnahmekolben in den Gerätekopf einsetzen.
3. Garniertülle auf den Entnahmekolben, nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.
4. Flasche mit der Zubereitung befüllen.

HINWEIS: Äußere Fülllinie und Kennzeichnung am Flaschenboden beachten. Nicht überfüllen! Der verbleibende Leerraum ist für ein optimales Aufschlagergebnis erforderlich. Verwenden Sie einen Messbecher!

OPTIONAL: Stülpen Sie das abwaschbare, beschriftbare Whipper Band über die Flasche um den Inhalt zu markieren.

Inbetriebnahme

5. Den Gerätekopf gerade und handfest auf die Flasche aufschrauben.
6. Original iSi Sahnekapsel in den Kapselhalter einlegen.

HINWEIS: Niemals die Kapsel einschrauben, wenn keine Garniertülle auf dem Entnahmekolben aufgeschraubt ist.

7. Kapselhalter mit eingelegter Kapsel auf den Gerätekopf aufschrauben, bis der gesamte Kapselinhalt hörbar eingeströmt ist.

⚠ ACHTUNG: Gerät steht nun unter Druck!

8. Gerät mindestens 6x kräftig schütteln.
9. Kapselhalter abschrauben und leere Kapsel der Wiederverwertung zuführen.

HINWEIS: Leises Zischen beim Abschrauben des Kapselhalters ist systembedingt.

Bedienung

10. Zur Entnahme muss das Gerät „kopfüber“ gehalten (Garniertülle senkrecht nach unten!) und der Hebel gefühlvoll betätigt werden.

HINWEIS: Die erste Entnahme zum Testen der Konsistenz verwenden. Sollte die Konsistenz noch zu flüssig sein, das Gerät nochmals schütteln.

Reinigung.

Hauptreinigung

HINWEIS: Beachten Sie die Illustration zur Reinigung!

1. Betätigen des Hebels bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Garniertülle abschrauben. Dazu den Entnahmekolben am Kunststoffteil an der Innenseite des Kopfes festhalten. Danach den Entnahmekolben aus dem Kopf ziehen.
3. Zur Grundreinigung die Kopfdichtung entfernen.
4. Produktbestandteile mit warmem Trinkwasser und handelsüblichem Reinigungsmittel von Hand vorspülen und mit der Reinigungsbürste Entnahmekolben und Garniertülle reinigen. Fett und Eiweißreste vollständig entfernen!
5. Alle Einzelteile je nach Eignung (siehe Kurzanleitung) anschließend nach Bedarf in der Spülmaschine reinigen.

HINWEIS: Keinesfalls Nirospezialmittel, Scheuermittel oder kratzende Schwämme/ Bürsten verwenden.

HINWEIS: Bei der maschinellen und manuellen Reinigung ist auf eine korrekte Dosierung der Reinigungslösung oder der kombinierten Desinfektions- und Reinigungslösung zu achten. Die Einwirkzeit sowie die gewählte Temperatur sind ausschlaggebend für das Reinigungsergebnis.

Zwischenreinigung

Die Garniertülle während des Gebrauchs in regelmäßigen Abständen (alle 1–2 Stunden) zwischenreinigen. Dazu Garniertülle abschrauben oder direkt am Gerät mit Trinkwasser ausspülen.

Schnellreinigung

1. Betätigen des Hebels, bis das Gerät vollständig entleert und druckentlastet ist. Gerätekopf von der Flasche abschrauben.
2. Das Gerät, je nach Füllvolumen, mit 0,25 bzw. 0,5 Liter warmem Wasser füllen.
3. Gerät gemäß „Inbetriebnahme“ Schritt 5–9 mit 1 iSi Sahnekapsel in Betrieb nehmen.
4. Hebel bis auf Anschlag drücken und iSi Gerät dabei vollständig entleeren („kopfüber“ halten) bis das Gerät druckfrei ist.
5. Anschließend „Hauptreinigung“ durchführen.

HINWEIS: Die Schnellreinigung ersetzt keine gründliche Reinigung.

Desinfektion

Alle mit dem Füllgut in Kontakt kommenden Produktteile können wie gewohnt gereinigt und danach desinfiziert werden. Die entsprechenden Gebrauchshinweise für handelsübliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind zu beachten.

Aufbewahrung.

Sofern das iSi Gerät nicht sofort wieder befüllt wird, Bestandteile an einem sauberen Ort an der Luft trocknen lassen und iSi Gerät in demon- tiertem Zustand aufbewahren.

HINWEIS: Gültige Lebensmittelhygiene- verordnung beachten.

Fehlerbehebung.

Druck ablassen

Das Gerät aufrecht hinstellen, ein Tuch über die Garniertülle halten und den Hebel so lange gefühlvoll betätigen, bis sich kein Druck mehr im iSi Gerät befindet. Erst dann den Gerätekopf von der Flasche abschrauben.

Lässt sich der Druck nicht abbauen, nehmen Sie bitte mit iSi oder Ihrer Servicestelle Kontakt auf.

Inhalt kann nicht entnommen werden bzw. iSi Gerät spritzt.

1. Verstopfung durch unaufgelöste Zutaten, wie Zucker
 - „Druck ablassen“ und anschließend „Hauptreinigung“ durchführen.
 - Sicherstellen, dass pulvrige Zutaten vollständig aufgelöst sind.
2. Zu steif gewordene Sahne oder sahnehaltige Zubereitung
 - Intensität und Häufigkeit der Schüttelzyklen bei nächster Inbetriebnahme verringern.
 - Informationen zur Schüttelhäufigkeit beachten www.isi.com/sahne
3. Inhalt ist zu fest durch zu starke Kühlung
 - Gerät bei Zimmertemperatur etwa 5–10 Minuten stehen lassen.
 - Beachten Sie die Betriebstemperatur des iSi Gerätes.
4. Falsche Druckverhältnisse im Gerät
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
 - Leere Kapseln nicht wieder verwenden und der Wiederverwertung zuführen.
 - Gerät ausschließlich „kopfüber“ mit senkrechter Garniertülle betätigen, da es sonst zu Druckverlust kommt.
 - Anzahl der max. zu verwendeten Kapseln in den Gerätedaten beachten.
 - Gerätekopf wurde nicht handfest, bis auf Anschlag, auf die Flasche geschraubt
 - Die Kopfdichtung wurde nicht eingelegt. „Druck ablassen“ und erneut in Betrieb nehmen.

- Die Garniertülle wurde nicht angeschraubt. „Druck ablassen“ und erneut in Betrieb nehmen.
- Flaschenhals wurde beschädigt. „Druck ablassen“. Senden Sie das Gerät an iSi oder ihre Servicestelle ein.

Entnommener Inhalt ist zu flüssig.

1. Das Gerät wurde überfüllt
 - „Druck ablassen“, überschüssigen Inhalt ausgießen und Gerät erneut in Betrieb nehmen.
 - Maximale Füllmenge beachten.
2. Das Gerät wurde zu wenig oder gar nicht geschüttelt
 - Informationen zur Schüttelhäufigkeit beachten www.isi.com/sahne
3. Der Inhalt ist nicht kalt genug
 - Befülltes und betriebsbereites iSi Gerät für 1–2 Stunden in den Kühlschrank legen.
 - Befülltes iSi Gerät zwischen dem Gebrauch gekühlt aufbewahren.
4. Es wurden zu wenige oder eine nicht geeignete Kapsel verwendet
 - Anzahl der max. zu verwendeten Kapseln in den Gerätedaten beachten.
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.

Kapselhalter lässt sich schwer aufschrauben.

1. Verwendete Kapsel ist nicht geeignet
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.

Sahnekapsel wird nicht aufgestochen.

1. Verwendete Kapsel ist nicht geeignet
 - Nur original iSi Sahnekapseln verwenden.
2. Kapsel wurde verkehrt eingelegt
 - Kapsel richtig einlegen (siehe Abbildung: Gebrauchsanleitung).
3. Aufstecheinheit wurde beschädigt
 - Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.

Garniertülle lässt sich nicht mehr abschrauben.

1. Garniertülle wurde zu fest aufgeschraubt
 - Garniertülle nicht zu fest, nur leicht bis auf Anschlag aufschrauben.
 - „Druck ablassen“. Sollte sich die Garniertülle immer noch nicht abschrauben lassen, Kontakt mit iSi oder der Servicestelle aufnehmen.
2. Zwischenreinigung wurde nicht regelmäßig durchgeführt
 - Zwischenreinigung muss alle 1–2 Stunden durchgeführt werden.
 - Halten Sie die Flasche mit der Tülle unter Trinkwasser und reinigen Sie die Tülle unter fließendem warmem Wasser.

Bei Inbetriebnahme entweicht Gas durch den Entnahmekolben oder die Garniertülle.

1. Gerät wurde ohne aufgeschraubte Tülle in Betrieb genommen
 - Vor dem Einschrauben der Kapsel sicherstellen, dass die Garniertülle auf dem Entnahmekolben aufgeschraubt ist.
 - „Druck ablassen“ und das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
2. Dichtung im Entnahmekolben wurde beschädigt
 - Der Entnahmekolben muss ersetzt werden und ist als original iSi Ersatzteil erhältlich.

Bei Inbetriebnahme entweicht Gas zwischen Flasche und Kopf.

1. Kopfdichtung fehlt
 - „Druck ablassen“, Kopfdichtung in den Kopf einlegen.
2. Kopfdichtung wurde beschädigt
 - „Druck ablassen“. Die Kopfdichtung muss ersetzt werden und ist als original iSi Ersatzteil erhältlich.
3. Kopf wurde nicht fest genug aufgeschraubt
 - Kopf gemäß Gebrauchsanleitung auf Flasche handfest aufschrauben.
4. Flaschenkörper wurde am oberen Rand beschädigt
 - „Druck ablassen“, Gerät an iSi oder Servicestelle einsenden.

Service.

Ersatzteile sind einzeln und kostengünstig erhältlich.

Für Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler. In Deutschland und Österreich sind Ersatzteilbestellungen auch im iSi Online Shop möglich unter www.isi.com/culinary.

Zur Reparatur nur komplettes Gerät einsenden.

Die Ersatzteile sind anhand der Explosionszeichnung ersichtlich.

EN

Thank you for
choosing an iSi
product.

Please read the Whipper
instructions carefully
before first-time use.

Discover the world of iSi:

Visit the iSi website and learn more about our extensive range of products: Our comprehensive collection of recipes from simply yummy to creatively sophisticated combinations opens up the entire culinary world of iSi for you. Let yourself be inspired!

The iSi website provides detailed product information about all iSi Whippers and accessories.

www.isi.com/culinary

If you have any questions, please contact info@isi.com.

Guaranteed quality:

Every iSi Whipper and Siphon is thoroughly inspected before leaving the factory. iSi offers a three year warranty for materials and machining, as long as faults are not determined to be the result of improper use. The warranty is effective from the date on the purchase receipt.

The warranty is only valid when original whipper parts from iSi are used, as given in the list of product components. The perfect function of your Whipper/Siphon can only be guaranteed if you exclusively use iSi chargers with it. No warranty or liability claim will be upheld for faults, damage, or consequential damage particularly determined to be the result of non-compliance and/or ignorance of the user instructions and the safety information therein.

Whipper Data.

Max. service pressure PS	20 bar / 290 psi
Min. operating temperature	1°C / 34°F
Max. operating temperature	30°C / 86°F
Max. filling volume	0.25 L / ½ US pint
Max. number of chargers to be used (N2O)	1 iSi cream charger
Usage	Not approved for commercial use. For fresh, pure cream and desserts. Suitable for cold preparations only.

Material List.

Bottle	Stainless Steel, Silicone
Head	POM, Silicone, Stainless Steel, Nickel-plated Brass, PU, EPDM
Head gasket	Silicone
Decorator tip	PP, Aluminum
Charger holder	PA, Silicone
Dispensing piston	Stainless Steel, Silicone, POM, EPDM

Technical data is subject to change without prior notice.



Safety Information.

This siphon operates under pressure. Failure to follow the safety instructions or improper handling and care of iSi products can lead to a malfunction of the system as well as injuries and/or damage to property.

- The iSi device is only approved for use in accordance with the device data and for the purposes specified in the instruction manual!
- Read the instruction manual carefully and store it in a safe place to avoid operating errors!
- Never use force to open the siphon. If it cannot be opened, read the instructions in the instructions for use.
- Store the iSi device out of the reach of children!
- Only operate a device that is filled up to the maximum filling amount!
- Never store or use the iSi device outside of the min. and max. operating temperature range (min. 1°C/34°F, max. 30°C/86°F)!
- Only combine a head, bottle, head gasket and charger holder of the same device type!
- Refer to the instructions for use when replacing parts.
- Never combine iSi components with components from another brand or manufacturer!
- Never attach the head and charger holder so that they are crooked!
- For safety reasons, never pressurize the device with a charger from another manufacturer. Only use original iSi chargers!
- Do not bend over the device when screwing in the charger!

- Do not drop this product, whether under pressure or not. The device is a pressure vessel! If it is dropped or damaged (e.g., cracked or dented), do not use it again because it poses a risk of injury! Have the device checked by the iSi service center!
- Never try to open the siphon when under pressure. If the siphon is blocked, refer to the instruction manual for the relevant instructions.
- Never use the lever (if fitted) as a carrying handle!
- Before each use, make sure that the device is not blocked. Proper cleaning of the device is necessary to prevent blockages.
- Do not disassemble any parts other than those specified in the instructions.
- Do not make any modifications to the iSi device. This will void the warranty and exempt the company from any liability!
- Never use more chargers than specified and never overfill the device! This will ensure that the specified maximum operating pressure is not exceeded!
- If the pressure cannot be released, please contact iSi or your service center!
- Before cleaning, check the material compatibility of the cleaning and disinfecting solutions to be used!
- Cryogenic applications, (with liquid nitrogen for example), are not permitted!
- Only use liquid ingredients. Never use ingredients that are excluded in the safety instructions.

NOTE: To avoid the formation of lumps, you should completely dissolve powdered ingredients such as sugar, etc. in some liquid before filling. Do not use any ingredients with fruit pulp or seeds!

Instructions for Use.

NOTE: Please observe the illustrations “instructions for use”!

Cream/cream-based desserts should be cold when filled. Dispense cream/cream-based desserts from the whipper shortly before eating.

Preparation

1. Insert the head gasket into the head.
2. Insert dispensing piston into the head.
3. Screw the decorator tip onto the dispensing piston, not too tight but enough to be secure.
4. Fill bottle with the prepared mixture.

NOTE: Please note the fill line and marking on the bottom of the bottle. Do not overfill! The remaining empty space is required for optimal whipping results. Use a measuring cup.

OPTIONAL: Slide the washable, writable whipper band over the bottle to indicate its contents.

Equipment Setup

5. Screw the head onto the bottle so that it is straight and tighten by hand.
6. Insert the original iSi cream charger into the charger holder.

NOTE: Never screw on the charger when the decorator tip is not attached to the dispensing piston.

7. Screw the charger holder with the inserted charger onto the head until you can hear that all of the charger contents have flowed into the whipper.

 **WARNING:** The whipper is now pressurized!

8. Shake the whipper vigorously 6 times.
9. Unscrew the charger holder and recycle the empty charger.

NOTE: A slight hissing noise may be heard when removing the charger holder. This is normal.

Operation

10. For dispensing, the whipper must be held “headfirst” (with the decorator tip facing vertically downwards!) and the lever must be operated gently.

NOTE: Test the consistency of the contents when the whipper is first used. Shake the whipper again if the consistency is still too runny.

Cleaning.

Main Cleaning

NOTE: Please observe the illustrations on cleaning!

1. Press the lever until the whipper is completely empty and there is no pressure left. Remove the head from the bottle.
2. Unscrew the decorator tip. Hold on to the dispensing piston on the plastic part on the inside of the head. Then pull the dispensing piston out of the head.
3. Remove the head gasket for basic cleaning.
4. Rinse product components by hand using warm potable water along with a standard cleaning agent and clean the dispensing piston and decorator tip using the cleaning brush. Completely remove any traces of fat or egg white.
5. Then clean all individual parts in the dishwasher as needed, depending on their suitability (refer to the Quick Guide).

NOTE: Do not use special cleaning agents for stainless steel, scouring agents or abrasive sponges/brushes.

NOTE: For mechanical or manual cleaning, make sure that you use the correct amount of cleaning solution or combined disinfectant and cleaning solution. The exposure time and the selected temperature will determine the cleaning results.

Interim Cleaning

Clean the decorator tip at regular intervals (every 1–2 hours) during use. Remove the decorator tip or rinse it with potable water direct on the whipper.

Quick Cleaning

1. Press the lever until the whipper is completely empty and there is no pressure left. Remove the head from the bottle.
2. Fill the whipper with 0.25 or 0.5 liter of warm water, depending on the filling volume.
3. Set up the whipper with 1 iSi cream charger according to “Equipment Setup” steps 5–9.
4. Press the lever as far as possible and completely empty the iSi Whipper (hold “headfirst”) until the whipper is free of pressure.
5. Then carry out “Main Cleaning”.

NOTE: Quick cleaning should not be used as a substitute for basic cleaning.

Disinfection

All product parts that come into contact with the filling liquid can be cleaned as usual and then disinfected. The applicable instructions regarding the use of standard cleaning agents and disinfectants must be observed.

Storage.

If the iSi Whipper is not going to be filled again immediately, leave the components to air dry in a clean place and store the iSi Whipper in a dismantled condition. Never store the whipper with the head screwed on!

NOTE: Observe the applicable food hygiene regulations.

Troubleshooting.

Release the pressure

Place the whipper upright, place a towel over the decorator tip and gently operate the lever until the pressure is gone from the iSi Whipper. Now the head can be removed from the bottle.

If the pressure will not release, please contact iSi or your service center.

I cannot remove the content and/or the iSi Whipper sprays.

1. There is a blockage due to undissolved ingredients such as sugar.
 - “Release the pressure” and then carry out “Basic Cleaning”.
 - Make sure that powdered ingredients are dissolved completely.
2. The cream or cream-filled preparation has become too stiff.
 - Next time decrease the intensity and frequency of the shaking cycles.
 - For information on the frequency of the shaking cycles, refer to www.isi.com/faq
3. Content is too firm due to over-cooling.
 - Leave the whipper to stand at room temperature for around 5–10 minutes.
 - Pay attention to the operating temperature of the iSi Whipper.
4. No pressure/not enough pressure in the device.
 - Only use original iSi cream chargers.
 - Do not reuse empty chargers. They should be recycled.
 - Only operate the whipper “headfirst” with a vertical decorator tip because otherwise there could be a loss of pressure.
 - Pay attention to the maximum number of chargers to be used indicated in the Whipper Data.
 - The head was not firmly screwed onto the bottle by hand until it was secure.
 - The head gasket was not inserted. “Release the pressure” and then set-up again.

- The decorator tip was not screwed on.
“Release the pressure” and then set-up again.
- The bottle neck has been damaged.
“Release the pressure.” Send the whipper to iSi or to your service center.

5. Too many chargers were used.

- Pay attention to the maximum number of chargers to be used indicated in the Whipper Data.
- “Release the pressure” and then set-up again.

The content being dispensed is too runny.

1. The whipper was overfilled.

- “Release the pressure”, pour out the excess liquid and then set-up the whipper again.
- Observe the maximum filling amounts.

2. The whipper was not shaken or not shaken enough.

- For information on the frequency of the shaking cycles, refer to www.isi.com/faq

3. The content is not cold enough.

- Place a filled and prepared iSi Whipper in the refrigerator for at least 1–2 hours.
- Keep a filled iSi Whipper cold between uses.

4. Too few chargers were used or an unsuitable charger was used.

- Pay attention to the maximum number of chargers to be used indicated in the Whipper Data.
- Only use original iSi cream chargers.

The charger is difficult to screw on.

1. The charger being used is not suitable.

- Only use original iSi cream chargers.

The cream charger will not puncture.

1. The charger being used is not suitable.

- Only use original iSi cream chargers.

2. The charger was inserted backwards.

- Insert the charger correctly (see diagram: Instructions for use).

3. The puncturing unit has been damaged.
 - Send the whipper to iSi or to a service center.

The decorator tip will not unscrew.

1. The decorator tip was attached too tightly.
 - Screw on the decorator tip so that it is not too tight, but tight enough to be secure.
 - “Release the pressure.” If the decorator tip still does not unscrew, contact iSi or a service center.
2. Interim cleaning has not been carried out regularly.
 - Interim cleaning needs to be carried out every 1–2 hours.
 - Hold the bottle with the tip under potable water and clean the tip in warm running water.

During operation, gas is leaking through the dispensing piston or decorator tip.

1. The device was used without an attached tip.
 - Before screwing on the charger, make sure that the decorator tip is attached to the dispensing piston.
 - “Release the pressure” and then set-up the whipper again.
2. The dispensing piston seal has been damaged.
 - The dispensing piston needs to be replaced and is available as an original iSi spare part.

During operation, gas is leaking between the bottle and the head.

1. The head gasket is missing.
 - “Release the pressure” and insert the head gasket into the head.
2. The head gasket has been damaged.
 - “Release the pressure.” The head gasket needs to be replaced and is available as an original iSi spare part.
3. The head was not tightened securely.
 - Tighten the head onto the bottle by hand as per the instructions.

4. The bottle has been damaged on the upper edge.
—— “Release the pressure” and send the whipper to iSi or a service center.

Service.

Replacement parts are available individually and at an affordable price.

See your specialist dealer for the availability of replacement parts. In Germany, please contact isideutschland@isi.com or visit www.isi.com/culinary

Only send in the complete whipper for repairs. Replacement parts can be seen in greater detail on the expanded drawing.

FR

Merci d'avoir
fait le choix
d'un siphon iSi.

Veillez lire avec attention
la notice d'utilisation avant
la première mise en service.

Découvrir le monde d'iSi:

Consultez notre site Internet et découvrez la variété et la globalité de notre offre: notre recueil de recettes, de tous niveaux de difficulté et de goût, vous ouvre en grand les portes de toute la diversité culinaire d'iSi. Laissez maintenant libre cours à votre inspiration!

Le site Internet iSi vous apporte en outre des informations produit détaillées sur tous les siphons et accessoires iSi.

www.isi.com/culinary

Pour toute question,
contactez info@isi.com

Qualité garantie:

Chaque siphon iSi fait l'objet d'une vérification approfondie avant de quitter l'usine. iSi assure une garantie de 3 ans pour les défauts imputables à des vices de fabrication ou à des défauts de matériel dans la mesure où le produit a été utilisé dans des conditions normales. La garantie prend effet à compter de la date du bon d'achat.

La garantie ne s'applique qu'en cas d'utilisation de pièces originales iSi conformes à la liste des composants. Nous ne pouvons garantir le parfait fonctionnement du siphon qu'avec l'utilisation exclusive de capsules iSi. iSi n'accorde aucune garantie et se dégage toute responsabilité pour les erreurs, dégâts et dommages consécutifs, tout particulièrement en cas de non-respect et/ou de non-lecture de la notice d'utilisation et des instructions de sécurité.

Caractéristiques du siphon.

Pression de service PS max.	20 bar / 290 psi
Température de service min.	1°C
Température de service max.	30°C
Contenance max.	0,25 L
Nombre max. de capsules à utiliser (N ₂ O)	1 capsule iSi à crème chantilly pour un siphon 0,5 L 2 capsules iSi à crème chantilly pour un siphon 1 L
Utilisation	Homologué pour une utilisation domestique. Pour crème chantilly & desserts. Uniquement pour préparations froides

Liste des matériaux utilisés.

Bouteille	Acier inox, Silicone
Tête	POM, Silicone, Acier inox, Laiton nickelé, PU, EPDM
Joint de tête	Silicone
Douille de garniture	Polypropylène, aluminium
Porte-capsule	PA, Silicone
Piston de distribution	Acier inox, Silicone, POM, EPDM

Les informations techniques peuvent être modifier sans préavis.



Consignes de sécurité.

Ce siphon fonctionne sous pression. Le non-respect des consignes de sécurité ou la manipulation et la préservation non conformes des produits iSi peuvent entraîner un dysfonctionnement du système, des blessures et/ou des dommages matériels.

- L'appareil iSi est exclusivement autorisé pour une utilisation conforme aux données de l'appareil et aux fins indiquées dans la notice d'utilisation !
- Pour éviter toute erreur d'utilisation, lire attentivement et conserver la notice d'utilisation !
- Ne forcez jamais l'ouverture du siphon. Si vous ne parvenez pas à l'ouvrir, lisez les instructions dans la notice d'utilisation.
- Garder l'appareil iSi hors de portée des enfants !
- Ne mettre en service qu'un appareil rempli jusqu'à la quantité maximale !
- Ne jamais stocker ou utiliser l'appareil iSi en dehors des températures de service min. et max : (min. 1 °C/34 °F, max. 30 °C/86 °F) !
- Ne combiner que les têtes, les bouteilles, les joints de tête et les porte-capsules du même type d'appareil !
- En cas de remplacement de pièces, se référer à la notice d'utilisation.
- Ne jamais combiner des pièces d'autres fabricants avec des pièces iSi !
- Veiller à ne jamais visser la tête de l'appareil et le porte-capsule de travers !
- Pour des raisons de sécurité, ne jamais mettre l'appareil sous pression avec une capsule d'un autre fabricant. — Utiliser uniquement des capsules iSi originales !

- Ne pas vous pencher au-dessus de l'appareil lorsque vous vissez la capsule !
- Ne pas laisser tomber cet appareil, qu'il soit sous pression ou non. L'appareil est un récipient sous pression ! Une chute ou un dégât (comme des fissures ou des déformations) en font une source de danger et il ne doit plus être mis en service ! Faire contrôler l'appareil par le service après-vente iSi !
- Ne jamais essayer d'ouvrir le siphon sous pression. Si le siphon est bloqué, lire les instructions correspondantes dans la notice d'utilisation.
- Ne jamais utiliser le levier (s'il y en a un) comme poignée de transport !
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le que l'appareil n'est pas obstrué. Pour éviter les blocages, l'appareil doit être correctement nettoyé.
- Ne pas démonter de pièces dans un cadre sortant des présentes instructions
- N'effectuer aucune modification sur l'appareil iSi. Cela annule la garantie et entraîne l'exclusion de la responsabilité !
- Ne jamais utiliser plus de capsules qu'indiqué ou ne jamais remplir l'appareil à l'excès ! Cela permet de garantir que la pression de service maximale indiquée ne sera pas dépassée !
- S'il n'est pas possible de faire baisser la pression, veuillez contacter iSi ou votre centre de service !
- Avant le nettoyage, vérifier la compatibilité du matériel avec la solution de nettoyage et de désinfection utilisée !
- Aucune application cryogénique, par exemple avec de l'azote liquide n'est autorisée !
- N'utiliser que des ingrédients liquides. Ne jamais utiliser d'ingrédients qui ne sont pas prévus dans les consignes de sécurité.

REMARQUE: Pour éviter la formation de grumeaux, dissoudre complètement les ingrédients en poudre, le sucre, etc. dans un peu de liquide avant de remplir l'appareil. Ne pas utiliser d'ingrédients contenant de la pulpe de fruit ou des pépins !

Notice d'utilisation.

REMARQUE: Tenir compte de l'illustration de la notice d'utilisation!

Remplir la crème chantilly/les desserts à base de crème chantilly lorsqu'ils sont froids.
Sortir la crème chantilly/les desserts à base de crème chantilly si possible juste avant leur dégustation.

Préparation

1. Placer le joint de tête dans la tête.
2. Placer le piston de distribution dans la tête.
3. Visser la douille de garniture sur le piston de distribution, sans forcer, jusqu'à butée.
4. Remplir la bouteille avec la préparation.

REMARQUE: Respecter la marque extérieure de niveau de remplissage et l'identification figurant sur le fond de la bouteille. Ne dépassez pas le marquage! L'espace restant est nécessaire pour obtenir un résultat optimal avec la crème. Utiliser un verre gradué!

OPTIONNEL : Passez le bandeau Whipper lavable et inscriptible autour de la bouteille pour marquer le contenu.

Mise en service

5. Visser la tête fermement et bien droite sur le corps de bouteille.
6. Introduire la capsule iSi à crème chantilly originale dans le porte-capsule.

REMARQUE: Ne jamais visser la capsule si aucune douille de garniture n'est vissée sur le piston de distribution.

7. Visser le porte-capsule contenant la capsule sur la tête jusqu'à ce que le bruit du flux de la totalité du gaz de la capsule soit audible.

 **ATTENTION:** Le siphon est maintenant sous pression!

8. Agiter vigoureusement le siphon à 6 reprises.
9. Dévisser le porte-capsule et éliminer la capsule par la voie du recyclage.

REMARQUE: Il est normal d'entendre un léger sifflement lors du dévissage du porte-capsule.

Utilisation

10. Pour sortir la préparation, le siphon doit être « la tête en bas » (douille de garniture verticale vers le bas!) et le levier actionné avec précaution.

REMARQUE: Utiliser le début de la préparation pour effectuer un test de consistance. Si la consistance est encore trop liquide, secouer une nouvelle fois le siphon.

Nettoyage.

Nettoyage principal

REMARQUE: Tenir compte de l'illustration relative au nettoyage!

1. Actionner le levier jusqu'à ce que le siphon soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille.
2. Dévisser la douille de garniture. Pour cela, saisir le piston de distribution à la partie plastique sur le côté intérieur de la tête. Retirer ensuite le piston de distribution de la tête.
3. Pour effectuer le nettoyage minutieux, retirer le joint de tête.
4. Pré-rincer à la main les composants à l'eau chaude potable avec un produit de nettoyage du commerce, puis nettoyer le piston de distribution et la douille de garniture avec une brosse. Retirer complètement les restes de graisse et de blanc d'œuf!
5. Lavez ensuite si nécessaire toutes les pièces au lave-vaisselle si autorisé (voir notice succincte).

REMARQUE: Ne jamais utiliser de produits spéciaux pour métaux inoxydables, de produits abrasifs ou des éponges/brosses abrasives.

REMARQUE: Pour le nettoyage à la machine ou manuel, respecter le dosage correct de la solution de nettoyage ou de la solution de nettoyage et de désinfectant. Le temps d'action et la température sont des facteurs décisifs pour le résultat du nettoyage.

Nettoyage intermédiaire

Durant l'utilisation, nettoyer la douille de garniture à intervalles réguliers (toutes les 1 à 2 heures). Pour cela, dévisser la douille de garniture ou rincer directement sur le siphon à l'aide d'eau potable.

Nettoyage rapide

1. Actionner le levier jusqu'à ce que le siphon soit entièrement vide et hors pression. Dévisser la tête de la bouteille.
2. Selon la contenance, remplir le siphon avec 0,25 ou 0,5 litre d'eau chaude.
3. Mettre le siphon en service avec 1 capsule iSi à crème chantilly selon les étapes 5–9 du chapitre « Mise en service ».
4. Appuyer sur le levier jusqu'à butée et vider complètement le siphon iSi (en le tenant « la tête en bas ») jusqu'à ce que la pression soit nulle dans le siphon.
5. Exécuter ensuite un « nettoyage principal ».

REMARQUE: Le nettoyage rapide ne remplace pas un nettoyage minutieux.

Désinfection

Tous les composants du siphon en contact avec les produits alimentaires peuvent être nettoyés normalement et ensuite désinfectés. Respecter les consignes d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection usuels.

Conservation.

Si le siphon iSi n'est pas immédiatement rempli une nouvelle fois, laisser sécher les composants à l'air dans un endroit propre et ranger le siphon iSi à l'état démonté.

REMARQUE: Respecter les directives en vigueur relatives à l'hygiène alimentaire.

Élimination des dysfonctionnements.

Évacuer la pression

Placer l'appareil en position verticale, maintenir un torchon sur la douille de garniture et actionner le levier avec précaution jusqu'à ce que la pression soit nulle dans le siphon iSi. Ne dévisser la tête que lorsque la bouteille est entièrement hors pression.

S'il est impossible de mettre la bouteille hors pression, prenez contact avec iSi ou avec votre service après-vente.

Le contenu ne sort pas ou gicle hors du siphon iSi.

1. Obstruction par des ingrédients non dissous, tels que le sucre
 - « Évacuer la pression » et exécuter ensuite un « Nettoyage minutieux ».
 - S'assurer que les produits pulvérulents sont entièrement dissous.
2. Crème Chantilly ou préparation crémeuse trop ferme
 - Réduire l'intensité et la fréquence des cycles de secousses lors de la prochaine utilisation.
 - Tenir compte des informations relatives aux cycles de secousses www.isi.com/faq
3. Le contenu est trop ferme en raison d'un refroidissement trop intense
 - Laisser reposer le siphon à température ambiante pendant env. 5-10 minutes.
 - Respecter la température de service du siphon iSi.

4. Absence de pression ou pression trop faible dans le siphon

- N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.
- Ne pas réutiliser les capsules vides et les éliminer par la voie du recyclage.
- Pour éviter les pertes de pression, ne se servir de l'appareil que « tête en bas », avec la douille de garniture en position verticale.
- Respecter le nombre max. de capsules figurant dans les caractéristiques de l'appareil.
- La tête n'a pas été vissée manuellement jusqu'à butée sur la bouteille.
- Le joint de tête n'a pas été mis en place. « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service.
- La douille de garniture n'a pas été vissée. « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service.
- Le col de la bouteille a été endommagé. « Évacuer la pression ». Envoyer le siphon à iSi ou à votre service après-vente.

5. Un trop grand nombre de capsules a été utilisé

- Respecter le nombre max. de capsules figurant dans les caractéristiques de l'appareil.
- « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service du siphon.

Le contenu est trop liquide à la sortie.

1. Le siphon a été trop rempli

- « Évacuer la pression », vider le contenu excédentaire et procéder à une remise en service du siphon.
- Respectez la contenance maximale.

2. Le siphon a été trop peu ou pas du tout agité

- Tenir compte des informations relatives aux cycles de secousses www.isi.com/faq

3. Le contenu n'est pas assez froid

- Placer le siphon iSi rempli et prêt à l'emploi pour 1 à 2 heures au réfrigérateur.
- Conserver le siphon iSi au frais entre deux utilisations.

4. Le nombre de capsules utilisées est trop faible ou une capsule n'est pas adaptée
 - Respecter le nombre max. de capsules figurant dans les caractéristiques de l'appareil.
 - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.

Difficultés pour dévisser le porte-capsule.

1. La capsule utilisée n'est pas adaptée
 - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.

La capsule crème chantilly n'est pas perforée.

1. La capsule utilisée n'est pas adaptée
 - N'utiliser que des capsules iSi à crème chantilly d'origine.
2. La capsule a été insérée à l'envers
 - Positionner la capsule correctement (voir illustration: Notice d'utilisation).
3. L'unité de perçage est endommagée
 - Envoyer le siphon à iSi ou au service de maintenance.

Impossibilité de dévisser la douille de garniture.

1. La douille de garniture a été trop fermement vissée
 - Visser la douille de garniture, sans forcer, jusqu'à butée.
 - « Évacuer la pression ». S'il est toujours impossible de dévisser la douille de garniture, prendre contact avec iSi ou avec le service après-vente.
2. Le nettoyage intermédiaire n'a pas été effectué régulièrement
 - Le nettoyage intermédiaire doit être effectué toutes les 1-2 heures.
 - Tenir la bouteille avec la douille sous de l'eau potable et nettoyer la douille sous de l'eau chaude courante.

Lors de la mise en service, du gaz s'échappe par le piston de distribution ou par la douille de garniture.

1. Le siphon a été mis en service sans douille de garniture vissée
 - Avant de visser la capsule, s'assurer que la douille de garniture est bien vissée sur le piston de distribution.
 - « Évacuer la pression » et procéder à une remise en service du siphon.
2. Le joint dans le piston de distribution a été endommagé
 - Le piston de distribution doit être remplacé. Il est disponible en tant que pièce de rechange originale iSi.

Lors de la mise en service, du gaz s'échappe entre la bouteille et la tête.

1. Absence de joint de tête
 - « Évacuer la pression » et placer un joint de tête dans la tête.
2. Le joint de tête a été endommagé
 - « Évacuer la pression ». Le joint de tête doit être remplacé. Il est disponible en tant que pièce de rechange originale iSi.
3. La tête n'a pas été suffisamment vissée
 - Visser la tête sur la bouteille conformément à la notice d'utilisation.
4. Le bord supérieur du corps de bouteille est endommagé
 - « Évacuer la pression » et envoyer le siphon à iSi ou au service après-vente.

Maintenance.

Les pièces de rechange sont disponibles à l'unité et peu onéreuses.

Pour les commandes de pièces de rechange, adressez-vous à votre revendeur. En Allemagne, contactez isideutschland@isi.com.

En cas de réparation, envoyer le siphon complet. La vue éclatée permet de voir les pièces de rechange avec précision.



Děkujeme, že
jste se rozhodli
pro přístroj iSi.

Před prvním uvedením
do provozu si prosím pečlivě
přečtete návod k použití.

Objeďte svět iSi:

Nauštiťte webové stránky společnosti iSi, kde naleznete spoustu informací o naší rozmanité nabídce: Naše obsáhlá sbírka receptů (od jednoduchých pokrmů až po kreativně rafinovaná jídla) před vámi odhalí celou kulinářskou rozmanitost iSi. Nechte se inspirovat!

Na webových stránkách iSi navíc najdete podrobné informace o všech přístrojích iSi a jejich příslušenství.

www.isi.com/culinary

V případě dotazů pište
na adresu info@isi.com

Zaručená kvalita:

Každý přístroj iSi je před opuštěním závodu pečlivě přezkoušen. Společnost iSi poskytuje 3 letou záruku na materiál a zpracování, pokud závady neuznají z důvodu nesprávného použití. Záruka platí od data nákupním dokladu.

Záruka platí pouze při použití originálních součástí přístroje od společnosti iSi podle seznamu součástí výrobku. Bezvadnou funkci přístroje lze zaručit pouze při výhradním používání bombiček iSi. Na závady, poškození a následné škody způsobené především nerespektováním nebo nepřečtením návodu k použití a příslušných bezpečnostních pokynů se záruka ani odpovědnost neztahuje.

Údaje o přístroji.

Max. provozní tlak PS	20 bar
Min. provozní teplota	1°C
Max. provozní teplota	30°C
Max. objem náplně	0,25 L
Max. počet použitých bombiček (N ₂ O)	1 šlehačková bombička iSi
Použití	Není určeno pro komerční použití. Pro čerstvou šlehačku a dezerty. Pouze pro použití za studena.

Seznam materiálů.

Lahev	Ušlechtilá ocel, Silikon
Hlava přístroje	POM, Silikon, Ušlechtilá ocel, Poniklovaná mosaz, PU, EPDM
Těsnění hlavy	Silikon
Zdobící hubice	PP, Hliník
Držák bombičky	PA, Silikon
Vyjímatelný píst	Ušlechtilá ocel, Silikon, POM, EPDM

Technické údaje se mohou změnit bez předchozího upozornění.

Tento sifon pracuje pod tlakem. Nedodržení bezpečnostních pokynů, resp. nesprávné zachá-

— Přístroj iSi je schválen výhradně pro použití v souladu s údaji o přístroji a pro účely uvedené v tabulce 1.

- Výrobek nikdy nesmíte upustit, ať je pod tlakem či nikoli. Přístroj je tlaková nádoba. V důsledku pádu nebo poškození (jako jsou například praskliny nebo deformace) představuje zdroj nebezpečí a již nesmí být uveden do provozu! Nechte přístroj zkontrolovat na servisním pracovišti společnosti iSi!
- Sifon pod tlakem se nikdy nepokoušejte otevřít. Pokud je sifon zablokovaný, přečtěte si příslušné pokyny v návodu k použití.
- Páčku (pokud je k dispozici) zásadně nepoužívejte jako držadlo k přenášení!
- Před každým použitím se ujistěte, že přístroj není zanesený. Aby nedocházelo k zablokování, musí být přístroj řádně čištěn.
- Nedemontujte žádné díly nad rámec návodu.
- Neprovádějte žádné změny přístroje iSi. Dojde tím k zániku záruky a bude to mít za následek vyloučení ručení.
- Zásadně nepoužívejte více kapslí, než je uvedeno, resp. nikdy přístroj nepřepřlňujte! Zajistíte tak, že nebude překročen maximální uvedený provozní tlak!
- Pokud nelze tlak odbourat, kontaktujte prosím iSi nebo své servisní pracoviště!
- Před čištěním je nutné zkontrolovat kompatibilitu materiálu použitého čisticího a dezinfekčního roztoku!
- Nejsou povoleny žádné kryogenní aplikace, např. s kapalným dusíkem!
- Používejte jen kapalné přísady. Zásadně nepoužívejte přísady, které jsou v bezpečnostních pokynech vyloučeny.

POZNÁMKA: Aby se netvořily hrudky, zcela rozpust'te práškové přísady, cukr atd. před plněním v troše tekutiny. Nepoužívejte přísady s dužinou nebo jádry!

PL

Dziękujemy
za wybór
urządzenia iSi.

Prosimy o dokładne zapoznanie
się z instrukcją obsługi przed
pierwszym użyciem urządzenia.

Odkryj świat iSi:

Odwiedź stronę internetową firmy iSi i dowiedz się więcej o naszej bogatej ofercie: nasz bogaty zbiór przepisów, ułożonych od bardzo prostych do najbardziej wyrafinowanych, otworzy przed Tobą pełnię kulinarnej różnorodności iSi. Daj się zainspirować!

Dodatkowo, strona internetowa firmy iSi zawiera szczegółowe informacje na temat wszystkich urządzeń i akcesoriów firmy iSi.

www.isi.com/culinary

Pytania prosimy kierować na adres
info@isi.com

Gwarantowana jakość:

Każde urządzenie firmy iSi jest dokładnie sprawdzane przed opuszczeniem fabryki. Firma iSi udziela 3-letniej gwarancji na materiały i wykonanie, o ile usterki nie powstały wskutek nieprawidłowego użytkowania. Gwarancja obowiązuje od daty na dowodzie zakupu.

Gwarancja obowiązuje wyłącznie w przypadku użytkowania oryginalnych części urządzenia iSi, zgodnie z listą elementów produktu firmy iSi. Niezawodne działanie urządzenia możemy zagwarantować wyłącznie pod warunkiem stosowania naboju iSi. Roszczenia gwarancyjne i odszkodowawcze nie obejmują błędów, uszkodzeń i szkód powstałych w wyniku niezapoznania się z instrukcją użytkowania oraz zawartymi w niej zasadami bezpieczeństwa i/lub niestosowania się do nich.

Dane techniczne.

Maks. ciśnienie robocze PS	20 bar
Min. temperatura robocza	1°C
Maks. temperatura robocza	30°C
Maks. pojemność	0,25 L
Maks. liczba naboï (N ₂ O)	1 nabój do śmietany iSi
Zastosowanie	Niedopuszczone do użytku przemysłowego. Do przygotowywania świeżej bitej śmietany i deserów. Do zastosowania tylko do potraw zimnych.

Wykaz materiałów.

Butelka	Stal szlachetna, Silikon
Głowica urządzenia	POM, Silikon, Stal szlachetna, Mosiądz niklowany, PU, EPDM
Uszczelka głowicy	Silikon
Końcówka do garnirowania	PP, Aluminium
Uchwyt naboju	PA, Silikon
Tłok	Stal szlachetna, Silikon, POM, EPDM

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



Zasady bezpieczeństwa.

Ten syfon pracuje pod ciśnieniem. Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa lub nieprawidłowa obsługa i przechowywanie produktów iSi może spowodować wadliwe działanie systemu a także doprowadzić do obrażeń i/lub szkód materialnych.

- Urządzenie iSi jest dopuszczone wyłącznie do używania zgodnie z jego parametrami oraz do celów podanych w instrukcji użytkowania!
- W celu uniknięcia błędów w obsłudze instrukcję użytkowania należy dokładnie przeczytać i zachować do późniejszego wykorzystania!
- Nigdy nie otwieraj syfonu z użyciem siły. Jeżeli nie daje się otworzyć, przeczytaj wskazówki zawarte w instrukcji użytkowania.
- Urządzenie iSi przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!
- Uruchamiaj wyłącznie urządzenie napętnione do maksymalnego poziomu!
- Nie przechowuj i nie używaj urządzenia iSi poza zakresem min. i maks. temperatury pracy (min. 1°C/34°F, maks. 30°C/86°F)!
- Łączyć ze sobą wyłącznie głowicę, butlę, uszczelkę głowicy i uchwyt naboju tego samego typu urządzenia!
- Wymieniając części, korzystaj z instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie łączyć produktów firm zewnętrznych z częściami iSi!
- Nigdy nie przykręcać głowicy urządzenia i uchwytu kapsułek pod skosem!
- Ze względu na bezpieczeństwo nie wytwarzać ciśnienia w urządzeniu za pomocą

nabojów innego producenta. Używać tylko oryginalnych kapsułek iSi!

- Podczas wkręcania kapsułek nie pochylać się nad urządzeniem!
- Nie upuszczać tego produktu, niezależnie od tego, czy jest pod ciśnieniem czy nie. To urządzenie jest zbiornikiem ciśnieniowym! Upadek lub uszkodzenie (np. pęknięcia lub deformacje) powodują, że staje się źródłem zagrożeń i nie wolno go uruchamiać! Zlecić sprawdzenie urządzenia przez punkt serwisowy iSi!
- Nigdy nie próbuj otwierać syfonu znajdującego się pod ciśnieniem. Jeżeli syfon jest zablokowany, przeczytaj odpowiednie wskazówki w instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie używać dźwigni (jeśli jest) jako uchwytu!
- Przed każdym użyciem upewnij się, czy urządzenie nie jest zatkane. Aby uniknąć blokad, urządzenie musi być porządnie czyszczone.
- Nie demontować części, które nie są ujęte we wskazówkach.
- Nie wprowadzać zmian w urządzeniu iSi. Prowadzi to do wygaśnięcia gwarancji i skutkuje wyłączeniem odpowiedzialności!
- Nigdy nie używaj więcej naboju niż to wynika z instrukcji i nigdy nie przepętniaj urządzenia! W ten sposób można uniemożliwić przekroczenie podanego maksymalnego ciśnienia roboczego!
- Jeżeli ciśnienie nie daje się zredukować, skontaktuj się z iSi lub lokalnym punktem serwisowym!
- Przed czyszczeniem należy sprawdzić, do jakich materiałów nadaje się stosowany roztwór czyszczący i dezynfekujący!
- Nie są dopuszczalne zastosowania kriogeniczne, np. za pomocą ciekłego azotu!
- Używać tylko płynnych składników. Nie wolno dodawać składników, wymienionych jako zakazane w zasadach bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA: Aby uniknąć powstawania grudek, składniki sproszkowane, cukier itd. należy przed dodaniem całkowicie rozpuścić w małej ilości płynu. Nie używać składników z miąższem owoców lub pestkami!



Ďakujeme,
že ste sa rozhodli
pre prístroj
značky iSi.

Pred prvým použitím si dôkladne
prečítajte návod na použitie.

Objaute svet iSi:

Nauštíte webovú stránku iSi a zistíte viac o našej rozmanitej ponuke:

Naša rozsiahla zbierka receptov od jednoducho dobrých až po kreatívne rafinované vám otvorí dvere do celého sveta kulinárskej rozmanitosti iSi.

Nechajte sa inšpirovať!

Na webovej stránke iSi navyše nájdete podrobné informácie ku všetkým prístrojom a príslušenstvu iSi.

www.isi.com/culinary

Ak máte akékoľvek otázky,
napíšte nám na adresu
info@isi.com

Zaručená kvalita:

Každý prístroj iSi je podrobený kontrole, skôr než opustí závod. Spoločnosť iSi poskytuje 3-ročnú záruku na materiál a spracovanie, v prípade, že k závadám nedôjde následkom nesprávneho používania. Záruka platí od dátumu na doklade o kúpe.

Záruka platí iba pri používaní originálnych dielou iSi podľa zoznamu dielou výrobku. Bezchybnú funkciu prístroja môžeme zaručiť iba v prípade, keď sa používajú výlučne bombičky do fľaše iSi. Za chyby, škody a následné škody, ktoré vznikli najmä pri nedodržaní a/alebo neprečítaní návodu na použitie a bezpečnostných upozornení v tomto návode, nepreberáme žiadnu zodpovednosť ani ručenie.

Údaje prístroja.

Max. pracovný tlak PS	20 bar
Min. pracovná teplota	1°C
Max. pracovná teplota	30°C
Max. plniaci objem	0,25 L
Max. počet použiteľných bombičiek (N ₂ O)	1 bombička na šľahačku iSi
Použitie	Nie je schválené na profesionálne používanie. Na čerstvú čistú smotanu a dezerty. Iba na studené použitie.

Seznam materialou.

Fľaša	Ušľachtilá oceľ, Silikón
Hlava fľaše	POM, Silikón, Ušľachtilá oceľ, Poniklovaná mosadz, Mosadz, PU, EPDM
Tesnenie pod hlavu	Silikón
Zdobiaca tryska	PP, Hliník
Držiak na bombičku	PA, Silikón
Dávkovací piest	Ušľachtilá oceľ, Silikón, POM, EPDM

Technické údaje sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.



Bezpečnostné upozornenia.

Tento sifón pracuje pod tlakom. Nerešpektovanie bezpečnostných upozornení alebo nesprávna manipulácia a údržba výrobkov iSi môže viesť k chybnému fungovaniu systému a tiež poraneniám a/alebo materiálnym škodám.

- Prístroj iSi je schválený výlučne na použitie v súlade s jeho technickými údajmi a na účely uvedené v návode na použitie!
- Návod na použitie si dôkladne prečítajte, aby ste predišli nesprávnej obsluhu a uschovajte ho na neskoršie použitie!
- Nikdy neotvárajte sifón s použitím sily. Ak sa nedá otvoriť, prečítajte si pokyny v návode na použitie.
- Prístroj iSi uschovávajúajte mimo dosahu detí!
- Používajte výlučne prístroj naplnený na maximálne plniace množstvo!
- Prístroj iSi nikdy neskladujte alebo nepoužívajte nad rozsah min. a max. pracovnej teploty (min. 1 °C/34 °F, max. 30 °C/86 °F)!
- Kombinujte výlučne hlavu prístroja, flášu, tesnenie pod hlavu a držiak na bombičku rovnakého typu prístroja!
- Pri výmene dielov si pozrite návod na použitie.
- Výrobky iných výrobcov nikdy nekombinujte s dielmi iSi!
- Hlavu prístroja a držiak na bombičky nikdy neskrutkujte našikmo!
- Z bezpečnostných dôvodov nikdy netla-
kujte prístroj s bombičkou iného výrobcu. Používajte iba originálne bombičky iSi!
- Pri naskrutkovaní bombičky sa nenaklá-
ňajte nad prístroj!

- Zabráňte pádu tohto výrobku, bez ohľadu na to, či je pod tlakom alebo nie. Prístroj je tlaková nádoba! Pád alebo poškodenie (napr. trhliny alebo deformácie) z neho robia zdroj nebezpečenstva a už sa nesmie viac používať! Prístroj nechajte skontrolovať v servise iSi!
- Nikdy sa nepokúšajte otvárať sifón pod tlakom. Ak je sifón zablokovaný, prečítajte si príslušné pokyny v návode na použitie.
- Páčku (ak je súčasťou) nikdy nepoužívajte ako rukoväť na prenášanie!
- Pred každým použitím sa ubezpečte, že prístroj nie je upchatý. Prístroj sa musí riadne vyčistiť, aby sa predišlo upchatiu.
- Nedemontujte žiadne diely, ktorých sa pokyny netýkajú.
- Na prístroji iSi nevykonávajte žiadne zmeny. Vedie to k zániku záruky a má za následok odmietnutie ručenia!
- Nikdy nepoužívajte viac bombičiek ako je uvedené príp. nikdy neprepĺňajte prístroj! Toto zaručuje, že nebude prekročený maximálny uvedený pracovný tlak!
- Ak sa tlak nedá znížiť, kontaktujte firmu iSi alebo vaše servisné stredisko!
- Pred čistením je potrebné overiť materiálovú znášanlivosť použitého čistiaceho a dezinfekčného roztoku!
- Nie sú povolené žiadne kryo aplikácie, napr. s tekutým dusíkom!
- Používajte iba tekuté prísady. Nikdy nepoužívajte prísady, ktoré sú zakázané v bezpečnostných upozorneniach.

OZNÁMENIE: Práškové prísady, cukor a pod. pred naplnením úplne rozpustte v malom množstve tekutiny, aby ste zabránili tvorbe hrudiek. Nepoužívajte žiadne prísady s ovocnou dužinou alebo jadierkami/jadrouníkmi!

NL

Dank u voor het
kiezen van een
iSi-apparaat.

Lees de gebruiksaanwijzing
zorgvuldig door voordat u
het apparaat voor de eerste
keer gaat gebruiken.

Ontdek de wereld van iSi:

Bezoek de website van iSi en lees meer over ons veelzijdige productaanbod: Dankzij onze uitgebreide verzameling recepten – van eenvoudig goede tot creatief verfijnde recepten – opent zich voor u een wereld aan culinaire diversiteit van iSi. Laat u inspireren!

De website van iSi bevat gedetailleerde productinformatie over alle apparaten en accessoires van iSi.

www.isi.com/culinary

Hebt u nog vragen? Neemt u dan contact met ons op via info@isi.com

Gegarandeerde kwaliteit:

Elk iSi-apparaat wordt grondig gecontroleerd voordat het de fabriek verlaat. iSi verstrekt 3 jaar garantie op materiaal en fabricagefouten, zolang defecten niet ontstaan als gevolg van verkeerd gebruik van het apparaat. De garantie is geldig vanaf de aankoopdatum.

De garantie geldt alleen bij gebruik van originele onderdelen van iSi conform de lijst met productonderdelen. Een goede werking van het apparaat kunnen we alleen garanderen als daarnaast uitsluitend capsules van iSi worden gebruikt. Fouten, schade of gevolgschade, die met name voortvloeien uit het niet naleven en/of niet lezen van de handleiding en de daarin vermelde veiligheidsaanwijzingen, vallen niet onder de garantie of aansprakelijkheid van iSi.

Apparaatgegevens.

Max. bedrijfsdruk PS	20 bar
Min. bedrijfs-temperatuur	1°C
Max. bedrijfs-temperatuur	30°C
Max. vulvolume	0,25 L
Max. aantal te gebruiken capsules (N ₂ O)	1 iSi-slagroomcapsule
Toepassing	Niet bestemd voor professioneel gebruik. Voor verse slagroom en desserts. Alleen voor koude toepassingen.

Materiaallijst.

Fles	Edelstaal, Silicone
Kop	POM, Silicone, Edelstaal, Messing vernikkeld, PU, EPDM
Kopafdichting	Silicone
Spuitmondje voor garneren	PP, Aluminium
Capsulehouder	PA, Silicone
Verwijderbaar doseerventiel	Edelstaal, Silicone, POM, EPDM

Technische specificaties zijn onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving.



Veiligheidsvoorschriften.

Deze sifon werkt onder druk. Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies of onjuiste behandeling en onderhoud van iSi-producten kan leiden tot systeemstoringen, persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Het iSi apparaat is uitsluitend voor de toepassing volgens de apparaatgegevens en voor de in de gebruiksaanwijzing vermelde doeleinden toegelaten!
- Om bedieningsfouten te voorkomen de gebruiksaanwijzing aandachtig doorlezen en bewaren!
- Open de sifon nooit met geweld. Als hij zich niet laat openen, lees dan de instructies in de gebruiksaanwijzing.
- Bewaar het iSi-apparaat buiten bereik van kinderen!
- Uitsluitend tot de maximale vulhoeveelheid gevuld apparaat in gebruik nemen!
- Het iSi apparaat nooit buiten de min. en max. temperatuur opslaan of gebruiken (min. 1°C/34°F, max. 30°C/86°F)!
- Uitsluitend de apparaatkop, fles, kopafdichting en capsulehouder van hetzelfde type toestel combineren!
- Raadpleeg voor het vervangen van onderdelen de gebruiksaanwijzing.
- Producten van derden nooit met iSi-onderdelen combineren!
- Apparaatkop en capsulehouder nooit scheef opschroeuen!
- Om veiligheidsredenen mag u het apparaat nooit met een capsule van een andere fabrikant onder druk zetten. Alleen originele iSi-capsules gebruiken!

- Bij het indraaien van de capsule, niet over het Apparaat heenbuigen!
- Laat dit product niet vallen, onder druk of niet. Het apparaat is een drukvat! Een val of beschadiging (zoals scheuren of vervormingen) maken het tot een bron van gevaar waardoor het niet langer in gebruik mag worden genomen! Laat het apparaat door het iSi servicecentrum nakijken!
- Probeer nooit de sifon onder druk te openen. Indien de sifon verstopt is, lees dan de betreffende instructies in de gebruiksaanwijzing.
- Hendel (indien aanwezig) nooit als draaggreep gebruiken!
- Controleer voor elk gebruik dat het apparaat niet verstopt is. Om te voorkomen dat verstoppingen ontstaan, moet het apparaat correct worden schoongemaakt.
- Demonteer geen onderdelen die verder gaan dan de instructies.
- Breng geen wijzigingen aan in het iSi-apparaat. Dit zal de garantie ongeldig maken en leidt tot uitsluiting van onze aansprakelijkheid!
- Gebruik nooit meer capsules dan aangegeven en overvul het apparaat nooit! Dit zorgt ervoor dat de aangegeven maximale bedrijfsdruk niet overschreden wordt!
- Als de druk niet kan worden afgebouwd, neem dan contact op met iSi of uw iSi-servicecentrum!
- Vóór de reiniging moet de materiaalcompatibiliteit Van de gebruikte reinigings- en ontsmettingsuloeistof worden gecontroleerd!
- Geen cryo-applicaties, bijv. met vloeibare stikstof, toegestaan!
- Gebruik alleen vloeibare ingrediënten. Gebruik nooit ingrediënten die zijn uitgesloten in de veiligheidsinstructies.

OPMERKING: Om klontvorming te vermijden poedervormige ingrediënten, suiker, enz. voor het vullen volledig oplossen in een beetje vloeistof. Gebruik geen ingrediënten met vruchtenpulp of pitten!



iSi GmbH
Kuerschnergasse 4
A-1210 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
info@isi.com
www.isi.com/culinary

Distribution Deutschland
iSi Deutschland GmbH
D-42719 Solingen
T +49 (212) 397-0
isideutschland@isi.com
www.isi.com/culinary/de